National

取扱説明書

IHジャー炊飯器 家庭用

1.0 Lタイプ 品番 SR-A10T
1.8 Lタイプ 品番 SR-A18T

- このたびは、IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。**特に「安全上のご注意」（2～3ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。**
  お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
  保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

もくじ

ご使用前に

安全上のご注意 …… 2
お使いになる前に …… 4
- 使用上のお願い …… 4
- ふっくらごはんを炊くコツ …… 4
- 現在時刻の合わせかた …… 5

使いかた

ごはんを炊く前に …… 6
- 各部品のセットを確認する …… 6
- 準備 …… 7

ごはんの炊きかた …… 8
- 白米 …… 8
- 早炊き・無洗米・1／2電力・浸し米 …… 9
- 予約炊飯のしかた …… 10
- 保温と再加熱 …… 11

お手入れのしかた …… 12
- お手入れ機能の使いかた …… 13

お料理のコツ …… 14
- おかゆ・炊きこみ・炊きおこわ・玄米のコツ …… 14

困ったとき

故障かな！？ …… 15
- うまく炊けないとき …… 15
- こんな表示が出たら(U12、H 01など) …… 17

保証とアフターサービス …… 18
（保証内容と相談センター一覧表）

仕様 …… 裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

表示	内容
⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

■電源プラグは根元まで確実に差し込む

（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

（他の器具と併用すると、発熱による火災の原因）

●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる

（ほこり等がたまると湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

（感電の原因）

■電源コードや電源プラグを傷つけない

禁止

次のことは絶対にしない。（加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）

（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

禁止

（感電、ショート、発火の原因）

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない

接触禁止

蒸気口

（やけどの原因）

■吸排気口やすき間に、異物を入れない

禁止

特にピンや針金等の金属物など

（感電や異常動作の原因）

⚠警告

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

禁止

（やけどやけがの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

（ショート、感電の原因）

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■絶対に改造や分解、修理をしない

分解禁止

（火災や感電、けがの原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

⚠注意

■水のかかる所や火気の近くで使わない

禁止

（感電や漏電、火災の原因）

■使用中や使用直後は、高温部に触れない

接触禁止

（やけどの原因）

■植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

（感電やショートを起こし、発火の原因）

■電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ

（電源プラグがあたってけがの原因）

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

禁止

（転倒によるけが、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない

禁止

（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く

（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

接触禁止

（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う

（高温部に触れ、やけどの原因）

■壁や家具の近くで、使わない

禁止

（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）

●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにしてください。

お使いになる前に

使用上のお願い／ふっくらごはんを炊くコツ

使用上のお願い

■じゅうたん、電気カーペット、テーブルクロス（ビニール製)など熱に弱い物の上で使わない
熱がこもり、火災の原因となります。

■ＩＨクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因となります。

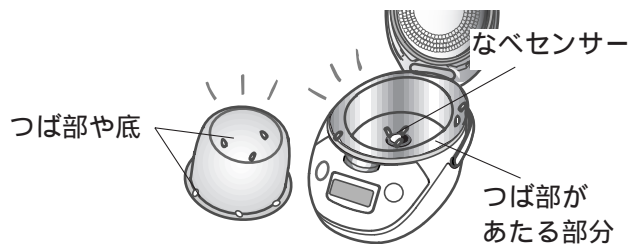
■直射日光が当たる所で使わない

■磁石を炊飯器の上に置かない
誤動作の原因となります。

■磁気に弱いものを近づけない
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■内なべは炊飯器以外には使わない

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない
蒸気がこもり、ふたが変形したり、スイッチが故障する原因となります。

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない
故障の原因となります。

内なべのフッ素樹脂被膜を傷めないために

■たたいたり、こすったりしない

■食器類（ｽﾌﾟｰﾝ・ﾌｫｰｸ)を入れない

■みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない

スポンジで洗う

■酢は使わない
■調味料を使った場合は、すぐに洗う
■すしめしは内なべで酢を混ぜない

■泡だて器などで洗米しない
■金属製のおたま等は使わない
■内なべで食器類を洗わない

※フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ
●つやがあり透き通っている!
●割れ米が少ない!
●保存は、冷暗所で!
●精米後は、できるだけ早く!（夏は半月以内に使う）

2 お米は正しくはかる
●必ず、付属の計量カップ（180ml）を使う!
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」
●1回目はたっぷりの水を入れとがずに素早く水を捨てる。
●表面の米ぬかを洗い流すようにやさしくとぐ。

4 ざる上げ放置をしない
●米が割れて、べちゃつきの原因になります。
●ざる上げや水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 正しく水加減
●水加減は平らな所で正確に!
●お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わないでください。（べちゃつきや、黄変の原因）

6 炊きあがったらすぐにほぐす
●むらす必要は、ありません。
●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。

ご使用前に

表示部
（表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません）

取消／切キー
●各設定の取り消しをするときに使用します。

炊飯／スタートキー
●炊飯の開始や、予約時刻の設定完了に使用します。

保温（再加熱）キー
●保温をするときや、保温中のごはんを再加熱するときに使用します。

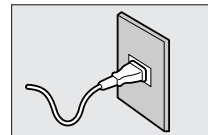
予約キー
●食べたい時刻に炊きあげる予約炊飯に使用します。

コースキー
●コースを選ぶときに使用します。
●押し続けると早送りできます。

時／分キー
●現在時刻合わせや、予約時刻を設定するときに使用します。
●押し続けると早送りできます。

現在時刻の合わせかた

例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

①電源プラグを差込む。

② (時) または (分) を1秒以上押す。
「ピッ」とブザーが鳴ったら、キーから指を離す
時・分が点滅します。

③ (時)を押して8に合わせ、
(分)を押して30に合わせる。
（5秒間、点滅した後、点灯すれば時刻合わせ完了です）

※炊飯中、保温中及び予約中は時刻合わせはできません。
※時・分キーは押し続けると早送りができます。
※２４時間表示の時計です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせてください。

各部品のセットを確認する

■蒸気ふたが、ついているか確認
（ ➡ 13ページ）してください。

●押すとふたが開きます

付属品

半円部を合わせる

蒸気ふたは、半円部の位置に合わせて、上から押しこみ、本体に取り付けてください

ふた加熱板

●ふた加熱板の取り付けかた（➡ P12）

炊きたいメニューの「コース」と内なべの「水位線」

炊きたいメニュー	コース	内なべの水位線
白　米	白　米	白　米
（白米・無洗米）早炊き	早炊き	
（白米・無洗米）1／2電力	1／2電力	白　米　1.8Lタイプ（5カップまで） 1.0Lタイプ（3カップまで）
無洗米	無洗米	白　米
炊きこみごはん	白　米	
炊きおこわ		炊きおこわ
すしめし	す　し	すしめし
全がゆ	おかゆ	おかゆ「全」
5分がゆ		おかゆ「5分」
玄　米	玄　米	玄　米

お米をとぎ、水加減をする

1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。
●無洗米も付属の計量カップではかります。

○良い例

✕ 悪い例

2 内なべでお米をとぐ

●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）

①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。
（最初は、水を吸収しやすいため）

②「とぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで 手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）
●麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
●炊きあがりをお好みのかたさにしたいときは水加減してください。
（水を多めに入れたときはふきこぼれる場合があります）

例）白米4カップを炊くとき

図の内なべは1.8Lタイプ

4 電源プラグを差し、ふたを開ける

5 内なべを本体に入れ、ふたを閉める

内なべ周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふき取ってください。

ごはんの炊きかた

白米・無洗米・早炊き・1／2電力・浸し米

白米・無洗米を炊く

1 （コース）を押し、使いたい「コース」に「▲」を合わせる お使いはじめは「白米」コースに合わせていますので、白米の場合は「コース」キーを押す必要はありません。「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。 他のコース（メニュー）もを押して選ぶ ●炊きこみごはんと炊きおこわは「白米」コースで炊飯してください。	「白米」コースの場合 コースキーで「白米」に合わせたときの表示の状態。（電源プラグを差しただけのときは表示部とキーのランプは点滅しません）
2 （炊飯スタート）を押す ▶ 炊飯開始	 「白米」「無洗米」「すし」「1/2電力」コースは、炊きあがるまでの時間を表示します。
3 ピピーと鳴ったら炊きあがり すぐにごはんをほぐす 自動的に保温に変わります。 むらす必要はありません。	

「早炊き」コース　白米と無洗米のみ

早く炊きたいときに選びます。

早炊きコースで炊くと、ごはんがかためになります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

◆炊飯残時間を 8分前 から表示します。

お知らせ ●「早炊き」は、予約炊飯ができません。

「無洗米」コース　無洗米のみ

無洗米を炊くときはこのコースを選びます。

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米は米と水がなじみにくいことがありますので炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）

お知らせ ●無洗米も白米の水位線で水加減してください。

「1／2電力」コース　白米と無洗米のみ

他の電気製品と併用して使用するときに選びます。

●炊飯量は（1.8 L タイプ→5カップ以下、1.0 L タイプ→3カップ以下）でご使用ください。
●炊きあがりは「やわらかめ」になります。

●電源コンセントの定格を超えないようにお使いください
●約半分（1.0 Lタイプ [550W]、1.8 Lタイプ [560W]）の消費電力で炊飯することができます。
[炊飯にかかる電気代は1/2にはなりません]
● 炊きこみごはんや炊きおこわの炊飯には使わないでください）

お知らせ「1/2電力」の炊飯で予約炊飯は使えません

「浸し米」炊飯　白米と無洗米のみ

お米を浸水させたときにお使いください。

お米に吸水させる前炊き工程を短縮することで、通常炊飯よりも炊きあがり時間は短くなります。
※お米をあらかじめ、内なべや別容器で浸水させたときには「浸し米」炊飯をしてください。

「白米」または「無洗米」コースを選び （炊飯スタート） **を2度押す** ➡ 炊飯／スタートランプが点灯して **炊飯開始**

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

浸し米 と現在時刻の表示になります。

お知らせ
お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30分以上、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。

使いかた

ごはんの炊きかた

予約炊飯のしかた　保温／再加熱

食べたい時刻に炊きあげる　予約炊飯のしかた

まず　●現在時刻が合っているか確認をしてください。
合っていないときは正しく合わせてください。(➡ P5)

この炊飯器は 「予約1」「予約2」で 2通りの時刻が記憶できます。

予約キーを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。

●お使い始めは、「予約1」には5:00 を「予約2」には18:00 を記憶させています。
●一度設定した予約時刻は変更するまで記憶しています。【よく使う時刻を記憶させると便利です】

「予約1」に 炊きあがり時刻を午前7:30に予約するとき

1 ○予約 を押して「予約1」を選ぶ

○予約 を押すごとに

予約12 → 予約12 → 予約12 と点滅します。

2 時 および 分 を押して
炊きあがり時刻を合わせる
（時刻は24時間表示です）

●「時」キーは1時間単位、「分」キーは10分単位で進みます。
● 押し続けると早送りできます。

3 炊飯スタート を押す

➡ 予約完了

無洗米、すし、おかゆ、玄米も予約炊飯ができます。

予約を取り消すとき
操作を途中で止めるとき ➡ 取消切 を押す

別の予約時刻を設定するとき ➡ ○予約 を押し、「予約2」を選択する。
あとは、上記手順2・手順3と同じです。

お知らせ
●予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。
●予約炊飯をしたときは、炊飯の残時間表示をしません。

便利
●予約中に「予約」キーを押すと現在時刻が表示されます。

コース（メニュー）別の予約可能時間
●下記の一覧にある予約可能時間以上の予約時刻設定をしてください。
【予約可能時間未満の場合、予約をスタートするとすぐに炊飯が始まります】

コース（メニュー）	予約可能時間
白　米	70分〜
無洗米	70分〜

コース（メニュー）	予約可能時間
す　し	70分〜
おかゆ	70分〜
玄　米	130分〜

●目安の時間として13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になりますのでおやめください。

炊きあがると、自動的に「保温」

●保温の経過時間を1時間単位で23時間まで表示します。
（0時間は1時間を経過していないときに表示）
●24時間を超えると現在時刻の表示になります
●96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。（➡ P17）

炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす

おいしく保温するには
●お米をよくといでぬかを充分落とす
●炊きあがったらすぐにほぐす
●しゃもじを入れたまま保温しない

保温を切るとき 取消切 を押す →電源プラグを抜く

●電源プラグを差した状態では約0.9Wの電力を消費します。
●「取消／切」キーを押さないと、次に電源プラグを差したときに保温状態となり炊飯ができません。

再度、保温するとき 保温● を押す

お願い
●24時間以上の保温はしないでください。
●白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。

保温中のごはんを再加熱するとき

保温中に 保温● を押す ➡

●「保温ランプ」が約2〜7分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
→ピピー音が鳴ります。
すぐにごはんをほぐしてください

お知らせ
◎「保温ランプ」点灯中以外は「保温」キーを押しても「再加熱」はできません。
◎ごはんの温度が50°C以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
→ ピー音が4回鳴ります。
◎「再加熱」をくり返し行うと、ごはんが乾燥します。

保温温度が低いと思ったら・・・

保温温度を高め〔約74℃〕に変えられます
（お使い始めは〔約60℃〕に設定しています）

保温温度が低いと思ったら…（保温温度を高め（約74℃）に変えられます）

1 コース を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる

2 ○予約 を3回押す（3回目にピッ音がなります）

（4秒間表示）

現在設定中の温度を表示します。

3 保温 を押す（4秒間表示している間に押してください）

➡「完了」表示すれば変更完了

（現在時刻）

「保温」キーを押すたびに表示が74と60に変わります。

お知らせ ●温度を高めから低め（約60°C）に変えたいときは、同じ操作をしてください。<60を表示>

お願い ●保温温度を高めにしたときは12時間以上の保温はしないでください。

使いかた

お手入れのしかた

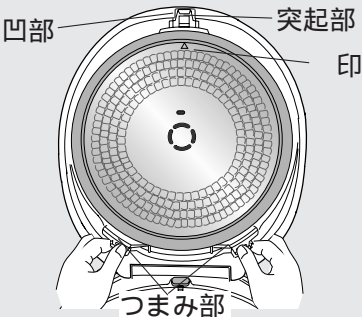
本体部の汚れや異物の取り除きは、次の要領で行ってください。
●必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
●ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は、使わないでください。

本体・ふた

固く絞ったふきんで、ふく。

お願い ●台所用洗剤は、使わないでください。

ふた加熱板（毎回、洗う）

■取り外しかた
つまみ部（両側）を持ち、手前に引っぱる。

■洗いかた
薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。

●特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やサビの原因になります。

■取り付けかた
①ふた加熱板の▲印突起部を、ふたの凹部に差し込み、
②つまみ部（両側）を、カチッと音がするまで押し込む。

お願い
●食器乾燥器や食器洗い乾燥機は使わないでください。

内なべ（毎回、洗う）

・薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
・泡立て器などで洗米しない。
・金属製のスプーンや食器類を入れない。
・外側は水をふき取り、さびがでたときは、ナイロンたわしでこすり落とす。

お願い
●必ず専用の鍋をお使いください。
●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や、変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。

品番 ●1.0Lタイプ → ARE50-863
●1.8Lタイプ → ARE50-862

上枠

固く絞ったふきんでふいてください。

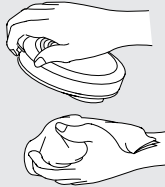
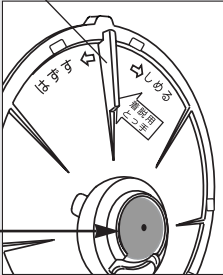
お願い
上枠内に水などを流しこんで洗わないでください。

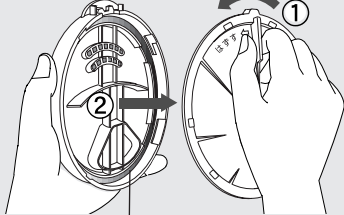
（　）内は、お手入れ頻度の目安です。

蒸気ふた（毎回、洗う）

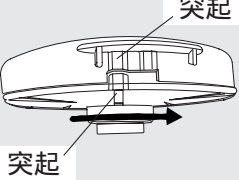
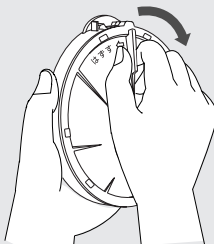
■外しかた

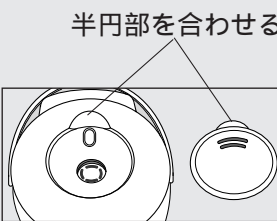
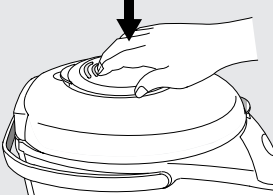
凸部を持ち上げる

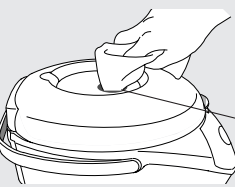
蒸気ふたを取り外したときは、ふきん等で露を受けてください。

蒸気ふたを着脱するときは「着脱用とっ手」を持ってください。

中央のゴムは外さない。

①矢印の方向に回し
②手前に引き抜く

パッキンゴム（消耗品）が、はずれたときは奥まで押しこみ確実に取り付ける。

■取り付けかた

①突起部2箇所の位置を合わせる

②矢印方向の止まるところまで回す

③半円部の位置を合わせ本体に押し込む

半円部を合わせる

押し込む

挿入不足や、位置ずれに注意し、取り付ける。

■洗いかた

蒸気ふたはぬるま湯にしばらくつけた後、洗い流す。

奥は、固く絞ったふきんでふく

お願い
●蒸気ふたの中の異物や汚れは、きれいに洗い流してください。
●食器乾燥器や食器洗い乾燥機は使わないでください。
●蒸気ふた内のパッキンゴムが無かったり、取り付け状態が悪いと蒸気もれやふたに露がつく原因になります。

お知らせ
●蒸気ふた内のパッキンゴムは消耗品です。蒸気ふたの取り付けが、ゆるくなったり、ゴムが切れたときは交換してください。ナショナル商品取扱店で購入できます。

パッキンゴム
品番
RB39-818

ステンレス部（ふた加熱板の金属部）のお手入れのしかた

●ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

お手入れ機能の使いかた

●炊きこみごはんや保温の後のにおいが取れないとき。
●ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取付部）の汚れが落ちにくいとき

■使いかた
①内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める。
※レモン1個を輪切りにして入れると効果的です。
（洗剤などは、入れない）

② （コース）を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる。

③ （炊飯スタート）を押す。

（「炊飯／スタート」ランプが点灯して、約45分で終了）

④ピピー音が鳴れば（保温が点灯）、「取消／切」キーを押す。

⑤内部は熱くなっているので、冷めてから湯を捨てる。
（早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

お知らせ
●においや汚れによっては、完全に落ちない場合があります。
●炊飯直後は、「お手入れ」機能を受け付けません。
（ピー音が4回鳴ります）
約30分お待ちください。

お願い
●「お手入れ機能」が終了した後はふたを開ける前に、蒸気ふたを外し、中の水分を取り除いてください。

使いかた

料理のコツ／故障かな!?

うまく炊けないとき

前もって知っててネ!

- **具を入れて炊飯するときは？**
  →小さく切り、最初からお米と一緒に炊飯する。
  （具はお米の上にのせ、混ぜない）
- **1回に炊ける量は？**
  →裏表紙の仕様を参照。
- **水加減は？**
  →メニューに合った水位線を使う。
- **保温は？**
  →使わない。（白米・無洗米・すしめしを除く）
  （においがついたり、おかゆはのり状態になったりします）
- **必ず、付属の計量カップ（180ml）を使う。**
  →市販品は、200mlです。

おかゆのコツ

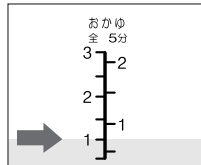
•おかゆは「おかゆ」コースで、炊飯してください

●具を入れるときは…

米の重さ以下に
（白米1カップ＝約150g）

●水加減は…

全がゆ1カップのとき

お好みで、全がゆ、または5分がゆ（水分の多いおかゆ）の水位線を使う。

●味つけは…

炊きあがってからしてください。
（調味料が沈澱して、うまく炊けません）

お知らせ

●具を入れるときの炊飯容量は、

	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
全がゆ	0.5～1カップ	0.5～2.5カップ
5分がゆ	0.5カップ	0.5～1.5カップ

- ●白米（うるち米）以外や、牛乳類は使わないでください。うまく炊けません。
- ●ごはんからのおかゆは、できません。
- ●保温はしないでください。

市販の料理集などを参考に作ってみましょう!

炊きこみ、炊きおこわのコツ

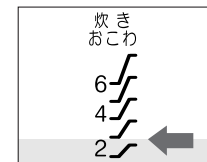
•炊きこみと炊きおこわは「白米」コースで、炊飯してください

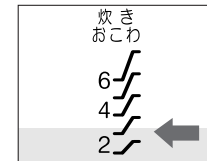
●具は、入れすぎない

米の重さの30～50％
（白米1カップ＝約150g）

●水加減は…

•炊きこみは……白米の水位線
•炊きおこわは…炊きおこわの水位線
（下記の例を参照）

例：もち米100％

もち米3カップのとき
→目盛3の下まで

例：もち米が白米（うるち米）より多め

もち米2カップ
白　米1カップのとき
→目盛3のまん中より、やや少なめ

例：もち米と白米（うるち米）が同量（1:1）

もち米1½カップ
白　米1½カップのとき
→目盛3のまん中まで

お知らせ

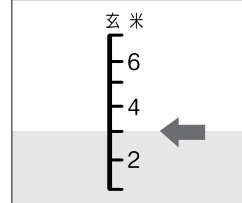
- ●予約炊飯は、使わないでください。（調味料が沈澱してうまく炊けません。）
- ●「かたさ」はお好みで水加減を調整してください。
- ●炊飯量や具の量が多いと、ごはんがやわらかくなることがあります。
- ●炊きこみごはんで濃いめの味をお好みの場合は、しょうゆ大さじ1～2杯、みりん大さじ1杯程度を加えてください。（ただし、こげ色がきつくなる場合があります）

玄米のコツ

•玄米は「玄米」コースで、炊飯してください

●具を入れるときは…

玄米の重さの30～50％
（玄米1カップ＝約148g）

●水加減は…

玄米3カップのとき

症　状	原因と対策	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。 ●「早炊き」の炊飯は、ごはんがかためになります。 ●「1／2電力」の炊飯は、ごはんがやわらかめになります。 ●「1／2電力」の炊飯で定められた容量以上の炊飯をするとごはんがやわらかめになります。 ●充分、浸水しないで「浸し米」炊飯するとごはんがかためになります。 ●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	7 － 9 9 9 9 10
ごはんがこげる （底にうすいキツネ色以上にこげが付く）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。 ●炊きこみごはん・無洗米を炊飯したためです。 ●白米を別のコースで炊飯していませんか？ ●無洗米をご使用の場合、無洗米の種類によってはこげることがあります。 →気になる場合は炊飯する前に軽く水洗いしてください。	4 － － 9
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温したためです。 ●くり返し、再加熱したためです。 ●ふた加熱板のパッキンに異物がついていませんか？ ●保温中に蒸気ふたを外すとごはんが乾燥します。	11 11 － －
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊きあがったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。） ●24時間を超えて保温したためです。 ●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。 ●洗米が、不充分なためです。 ●お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色くみえることがあります。 ●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ」機能をお使いください。 ●無洗米を炊いたときに、においがする場合があります。 →炊く前に軽く水洗いをしてください。	4 11 － 7 － 13 9
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 ●おかゆを保温したためです。	－ 14
炊き上がり後、ごはんの中央部がくぼんでいる	●IH加熱の特徴で、ごはんを包み込んで炊きあげるためです。	－

使いかた

困ったとき

サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
キー操作(炊飯)ができない	●表示部に「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。 「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	17 —
予約をスタートすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●各コース（メニュー）の予約可能時間未満の予約時刻設定をしていませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	5 10
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯／スタート」キーを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米／無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	5 — —
炊飯時間が長い 炊飯残時間表示が止まる	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」を表示していませんか？ ●水の量が多くありませんか？ ●炊きこみごはんの場合、具の量が多くありませんか？	— — 17 — —
再加熱ができない	●保温を、「切」にしていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？ （ピー音が4回鳴ります） →50°C以下のときは、できません。	11 11
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふた加熱板のパッキンや内なべのふちに、ごはんがついたり、変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	— 12
炊飯中、停電になったり、ブレーカーが落ちたとき	●炊きあがり時刻が、遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	— —
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音 → 通電音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	— — —

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」キーを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。	4 —
U14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」キーを押してください。	11
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。	—

上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
H01·H02	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—

■リチウム電池について（表示が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池が消耗しても、電源プラグをコンセントに差し込み時刻を合わせ直すと使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

お知らせ

●「炊飯／スタート」「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は ⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。
●誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは ⇨ 販売店にご相談ください。

■保温温度「74」の設定にしたあと、下記の症状が気になるとき

■保温温度「74」の設定にしたあと、ごはんが
●変色する
●乾燥する
●におう
などが気になるとき

高め保温（74）の設定を72または76に変更して、変色やにおいをやわらげる方法があります。下記の手順で症状に合わせた設定にしてください。

症状	変色、乾燥する	においがする
設定	72	76

※72設定で、においがするときは「お手入れ」（➡ P13）をしたあと、74または76に設定してください。

切替方法

① （コース） **を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる**

② （○予約） **を3回押し、**（時）**を押して表示を変更「74→76→72→74」を選択する**
（操作は4秒以内にする）

③ **4秒以上放置で「完了」の表示をして切替完了**　低めの保温（60）に戻すときは（➡ P11）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
●**使いかた・お買い物などのお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、この IH ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

15～17ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IH ジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

- **札幌** 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251
- **旭川** 旭川市2条通21丁目左1号 ☎(0166)31-6151
- **帯広** 帯広市西19条南1丁目7-11 ☎(0155)33-8477
- **函館** 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） ☎(0138)48-6631

東北地区

- **青森** 青森市第二問屋町3-7-10 ☎(017)739-9712
- **秋田** 秋田市御所野湯本2丁目1-2 ☎(018)826-1600
- **岩手** 盛岡市羽場13地割30-3 ☎(019)639-5120
- **宮城** 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
- **山形** 山形市流通センター3丁目12-2 ☎(023)641-8100
- **福島** 福島県安達郡本宮町字南ノ内65 ☎(0243)34-1301

首都圏地区

- **栃木** 宇都宮市御幸町194-20 ☎(028)689-2555
- **群馬** 高崎市大沢町229-1 ☎(027)352-1109
- **茨城** つくば市花畑2丁目8-1 ☎(029)864-8756
- **埼玉** 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960
- **千葉** 千葉市中央区星久喜町172 ☎(043)208-6034
- **東京** 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
- **山梨** 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171
- **神奈川** 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
- **新潟** 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171

中部地区

- **石川** 石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 ☎(076)294-2683
- **富山** 富山市寺島1298 ☎(076)432-8705
- **福井** 福井市開発4丁目112 ☎(0776)54-5606
- **長野** 松本市大字笹賀7600-7 ☎(0263)86-9209
- **静岡** 静岡市西島765 ☎(054)287-9000
- **名古屋** 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
- **岡崎** 岡崎市岡町南久保28 ☎(0564)55-5719
- **岐阜** 岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30 ☎(058)323-6010
- **高山** 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
- **三重** 久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380

近畿地区

- **滋賀** 守山市勝部6丁目2-1 ☎(077)582-5021
- **京都** 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)672-9636
- **大阪** 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225
- **奈良** 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
- **和歌山** 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
- **兵庫** 神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 ☎(078)272-6645

中国地区

- **鳥取** 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
- **米子** 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
- **松江** 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
- **出雲** 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
- **浜田** 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
- **岡山** 岡山県都窪郡早島町矢尾807 ☎(086)292-1162
- **広島** 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011
- **山口** 山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23 ☎(083)986-4050

四国地区

- **香川** 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-9477
- **徳島** 徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108 ☎(088)698-1125
- **高知** 南国市岡豊町中島331-1 ☎(088)866-3142
- **愛媛** 松山市土居田町750-2 ☎(089)971-2144

九州地区

- **福岡** 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
- **佐賀** 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
- **長崎** 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658
- **大分** 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
- **宮崎** 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213
- **熊本** 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
- **天草** 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
- **鹿児島** 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
- **大島** 名瀬市長浜町10-1 ☎(0997)53-5101

沖縄地区

- **沖縄** 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0104

仕様

品番		SR-A10T	SR-A18T
電源		交流 100V 50／60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1100W（550W※1）	1300W（560W※1）
	保温時	500W（23W※2）	500W（28W※2）
炊飯容量 （ ）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	白米	0.09L～1.0L （0.5～5.5）	0.18L～1.8L （1～10）
	早炊き	0.09L～1.0L （0.5～5.5）	0.18L～1.8L （1～10）
	無洗米	0.09L～1.0L （0.5～5.5）	0.18L～1.8L （1～10）
	すしめし	0.18L～1.0L （1～5.5）	0.36L～1.8L （2～10）
	炊きこみ	0.18L～0.72L（1～4）	0.36L～1.44L（2～8）
	炊きおこわ	0.18L～0.54L（1～3）	0.36L～1.08L（2～6）
	全がゆ	0.09L～0.27L（0.5～1.5）	0.09L～0.54L（0.5～3）
	5分がゆ	0.09L～0.18L（0.5～1）	0.09L～0.36L（0.5～2）
	玄米	0.18L～0.54L（1～3）	0.18L～1.26L（1～7）
	1／2電力	0.09L～0.54L（0.5～3）	0.18L～0.9L （1～5）
コードの長さ		1.0m	1.0m
質量（約）		3.8kg	4.9kg
大きさ（約）	幅	26.0cm	28.9cm
	奥行	35.2cm	38.3cm
	高さ	20.8cm（41.5cm※3）	23.3cm（47.0cm※3）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、1/2電力炊飯時消費電力です。
●（※2）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※3）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz/60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用		炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米	約48分	○	○	すしめし	約46分	○	○
早炊き	約24～32分	○	×	おかゆ	約48分～70分	×	○
無洗米	約48分	○	○	玄米	約120分	×	○
炊きこみ	約48分	×	×	1／2電力	約55分	○	×
炊きおこわ				浸し米（白米・無洗米）	約30分～38分	○	×

●炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には2～3分長くなることがあります。
●表内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。

愛情点検 **長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！**

こんな症状はありませんか
●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）
品番		お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社 クッキングシステム事業部
〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-865
S0704F0